Hoe reageren wijnkenners op onze mailtjes?

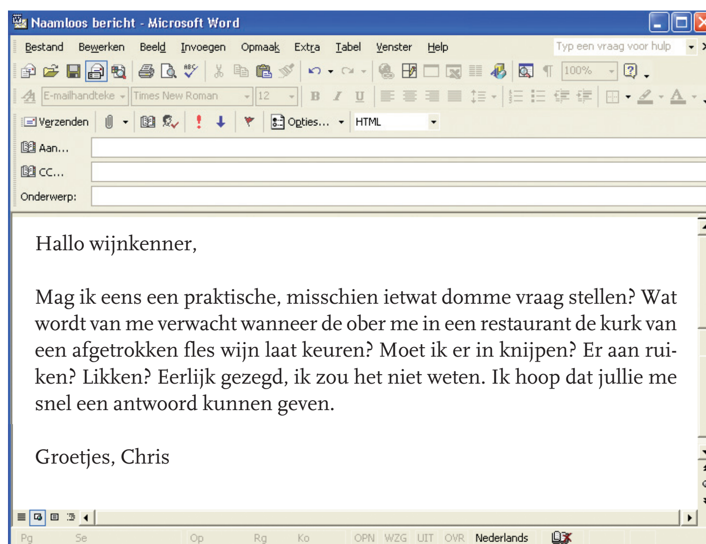
Klare wijn

Het advies van een echte wijnkenner is altijd een sensatie op zich. Een wijnkenner walst zijn woorden, proeft de verschillende adjectieven die zoetjes over zijn tong lopen, verrast ons met sprankelende metaforen en pollijst dan zijn mening. We klopten aan bij een dozijn connaisseurs die stuk voor stuk meer van wijn kennen dan wij. Vanuit een adres dat onmogelijk kon verraden dat het van Clickx afkomstig was, trakteerden we hen kurkdroog op een chateau Netservice van een zeer goed jaar.

De Amateur Wijnmakersgilde 't Wijnneusje [2] heet ons van harte welkom in haar virtuele kelder. Patrick De Clercq antwoordt als eerste, enkele uren nadat we op de Send-knop hebben geklikt. De gilde uit Haacht legt de nadruk op het zelf maken van wijn.

PUNTENVERDELING

Wie de volgende dag antwoordt, ontvangt 7 punten. Dat is de maximumscore op het onderdeel snelheid. Per werkdag die men treuzelt, verliest men één punt en na 7 werkdagen sluiten we de e-mailbus. Verder zijn er nog 3 punten te verdienen voor relevantie.



Deze vraag met een reukje aan stuurden we naar de wijnkenners.

Deze eeuwenoude huisambacht herleeft, en hier wil men iedereen helpen bij het maken van vruchtenwijnen. Als amateur bier- en wijnmaker blijft Patrick erg bescheiden: "... Mijn antwoord op uw vraag moet je dus niet als de absolute waarheid beschouwen, maar ik zal toch mijn best doen. Wanneer je in een restaurant de huiswijn bestelt, of de keuze van de wijn overlaat aan de ober, is het gebruikelijk dat men de wijn laat proeven voordat hij geschonken wordt. Dit wordt gedaan omdat je niet altijd dezelfde smaak hebt als de ober of de chef, en kan vinden dat de wijn niet bij het gerecht past. Wanneer je zelf een keuze maakt uit de wijnkaart, wordt verondersteld dat je de wijn kent en weet dat hij bij het gerecht past. Men laat de wijn dan ook niet proeven, maar zal soms de kurk aanbieden omdat een geoefende proever aan de kurk kan ruiken of een fles bedorven is of een zogenaamde kurksmaak

	Wijnkenners		verzonden	ontvangen max 7	snelheid max 3	relevantie max 10	totaal
1	Commanderij Osiris	www.osiris.be.tf	8 november	8 november	7	3	10
2	't Wijnneusje Haacht	http://users.skynet.be/wijnneusje	8 november	8 november	7	3	10
3	The Wine Labels World	http://users.skynet.be/winelabelsworld	8 november	9 november	7	3	10
4	Wijnadviseur Dulst	www.dulst.be	8 november	10 november	7	3	10
5	Wijnhuis Vinas	www.vinas.be	8 november	10 november	7	3	10
6	Wijninfo.nl	www.wijninfo.nl	8 november	10 november	7	3	10
7	LekkerWijntje	www.lekkerwijntje.nl	8 november	9 november	7	2	9
8	Under The Cork	www.underthecork.be	8 november	12 november	6	3	9
9	Mampaey Wines	www.mampaey-wines.com	8 november	13 november	5	3	8
10	bibere Inter Mares	www.bibere.com	8 november	niet	0	0	0
11	In Vino Veritas	www.invinoveritas.apic.be/defaultnl.htm	8 november	niet	0	0	0
12	Professionele Vlaamse Sommeliers	http://users.pandora.be/prof.vlaamse.sommeliers	8 november	niet	0	0	0

heeft... P.S.: Er zijn geen domme vragen, alleen maar domme antwoorden!!!"

Domme obers

"... Eerlijk gezegd vind ik de vraag niet dom, eerder de ober. Wanneer de fles ontkurkt is, hoef je niet meer aan de kurk te ruiken. De fles is open; dan kan je toch net zo goed de wijn in het glas keuren? Als je toch een kurk onder de neus krijgt geschoven: niet knijpen, niet likken, maar snuiven. De kurk is een hele tijd in contact geweest met de wijn. Als de wijn slecht is, met name als hij "kurk" heeft, zal je dat al aan de kurk kunnen ruiken. Als de kurk onzuiver, muf, slecht riekt, kan dat bij de wijn ook het geval zijn. Maar opgelet: de kurk is maar een eerste indicatie: je kan nog altijd beter de wijn zelf keuren... Jos Veijfeijken, Wijnhuis Vinas [5]"

Mooi zo, dat is tenminste een klaar en duidelijk antwoord. In dit wijnhuis te Peer kan je on line wijn bestellen. Alle wijnen worden thuisbezorgd op het moment dat de klant wenst, ook 's avonds of op zaterdag.

Een prachtstek is LekkerWijntje.nl [7], dat zich wil profileren als dé community-site voor wijnliefhebbers en levensgenieters. Hier vind je onderhoudende, goedgeschreven columns en zo'n 300 recepten, die prachtig worden voorgesteld met aangepaste wijnsuggesties. Het aantal personen, de voorbereidingstijd, de bereidingstijd, de ingrediëntenlijst en de foto's doen ons likkebaarden. Hier krijgen we van de webmaster wel antwoord, maar geen persoonlijk advies: "Voor dit soort vragen kan je het beste gebruik maken van het veelgelezen Prikbord. Zet je vraag op ons prikbord en je krijgt uitstekende tips van één of meer van de duizenden wijnliefhebbers en levensgenieters. Met vriendelijke groet, Hans Officier"

In The Wine Labels World [3] verzamelt de auteur al sinds 1993 wijnetiketten van de hele wereld. Vooral de thematische verzameling is erg mooi. Je kan er auto's, bloemen, vrouwen bekijken die allemaal prijken op een of ander wijnetiket. Wat onze vraag betreft, durft de auteur het antwoord niet aan: "...Informatie omtrent je vraag kan je best vragen op een site i.v.m. wijnproeven..."



Kurk ruikt naar kurk

"Wat deze ober bezielt, is mij een raadsel! Een kurk keuren heeft weinig tot geen zin. Een kurk ruikt naar kurk. Er zijn van die sommeliers die bij de ceremonie van het openen van een fles steeds met veel kunde aan de kurk ruiken. Zinloze traditie en show! Of een wijn naar kurk smaakt, kan je niet (altijd) aan de kurk zien of ruiken; daarvoor moet je de wijn ruiken en proeven." Erwin Devriendt van Commanderij Osiris [1] is erg duidelijk. Op de stek van deze Vlaamse wijngilde lezen we verslagen van allerhande proeverijen. "Hoewel, soms kan het wel nuttig zijn om de kurk te laten inspecteren," gaat Erwin verder, "om aan te tonen dat de kurk bij de bestelde fles hoort (op de kurk staat dikwijls een symbool/logo van het domein). In goede restaurants moet men trouwens de kurk van bijvoorbeeld een gedecanteerde wijn op tafel leggen."

Wijnexperts zijn het niet altijd met elkaar eens, zo blijkt uit het antwoord van wijnadviseur Dulst [4]. Ook dit is een wijnshop waar men tegelijk advies geeft. Hij spreekt de vorige kenners wel tegen: "U moet ruiken aan de kurk om na te gaan of de wijn geen kurksmaak heeft."

Deze theorie wordt bevestigd door Fleur Wallace namens Wijninfo.nl [6]: "Een wijn heeft kurk wanneer de kurk een vieze, muffe, indringende geur heeft. Met vriendelijke groet, Fleur Wallace"

Dit webproject noemt zich de meest objectieve wijnsite van Nederland. Het is een initiatief van het Wijninformatiecentrum en het Productschap Wijn, zowel bedoeld voor de private als voor de professionele wijnliefhebber. Het is inderdaad een flink gedocumenteerde webstek waar je de eerste uren niet bent uitgelezen.

Folklore tegenover facts

Wie Mampaey Wines [9] bezoekt, krijgt al van bij de homepage een sprankelend glas champagne ingeschonken. Het bedrijf in Groot-Bijgaarden is gespecialiseerd in de import van Franse wijnen. De raad van Willem Huijsmans is kort maar krachtig: "Ruiken volstaat, maar dit doet de ober wel! Men laat de kurk zien voor de kwaliteit."

Frank Van der Auwera, "Wine editor in chief van Under the Cork", windt er geen doekjes om. In zijn maandelijkse column The Holy Grape bewijst hij meermaals dat hij geestig én verrassend uit de hoek kan komen. Under the Cork [8] is een verzorgde wijnhandel en wijncommunity. Hier biedt men een assortiment aan dat werd geselecteerd uit de vier windstreken. "Je vraag is heel terecht. Ik ben al zo lang bezig met wijn en ik weet nog altijd niet echt waarom men zoveel poeha maakt over die kurk. Als het een bekwame sommelier is, moet hij zelf uitmaken of de kurk nog intact en vooral 'soepel' is, maar hij moet vooral de fles voorproeven. Dàt telt. Aan de kurk ruiken, is meer folklore dan facts. Misschien moet je zo'n showbeest inderdaad eens wakker schudden en er effectief in bijten, waarna je heel serieus zegt: "Ik weet het niet... heeft hij geen kurksmaak?". Als hij dan nog kan lachen, is het iemand die je waarschijnlijk wel kan vertrouwen. Groetjes, Frank Van der Auwera"

— Dirk Schoofs —

CONCLUSIE

Het valt op dat wijnsites echt moeite doen om het brede publiek te bereiken. Ze hanteren een taal die iedereen begrijpt en ze antwoorden op vragen van amateurs. 9 van de 12 aangeschreven sites antwoordden binnen een aanvaardbare termijn. Niet slecht. Wij hadden graag nog een antwoord ontvangen van bibere Inter Mares, In Vino Veritas en de Professionele Vlaamse Sommeliers. Helaas, het heeft niet mogen zijn...

Misschien willen de treuzelaars hun reactie nog even laten rijpen, maar daar wordt e-respons nu eenmaal nooit beter van.